



# LANBIDE HEZIKETAKO IRAKASLE TEKNIKOEN KIDEGOKO GAI-ZERRENDA

## SUKALDARITZA ETA GOZOGINTZA

1996ko otsailaren 1eko Agindua, Bigarren Hezkuntzako eta Lanbide Heziketako irakasle teknikoek zenbait espezialitaterako sarrera, espezialitate berrien eskuratze eta mugikortasun-prozeduretan agindu behar dituzten irakasgai-zerrendak onartzen dituen.

**(1996ko otsailaren 13ko BOEn argitaratua)**

1. Sukaldearen atal-arloa: instalazioak eta osatzen duten guneak. Funtzioak. Sukaldeko atalean erabilera ohiko ekipoak edota makineria. Kokapena. Joera berriak.

2. Lanaren antolaketa sukaldean. Sukaldeko langileak: postuak, funtzioak eta ardurak. Lanaren antolaketa lantegian. Gozogintzako langileak: postuak, funtzioak eta ardurak.

3. Sukaldeko atalean erabilera ohiko ontziteria eta tresneria identifikatzea. Ezaugarriak, funtzioak, erabilera zuzena, mantentze-lanak eta aplikazioak.

4. Barazkien identifikazioa eta ezaugarriak. Sailkapena eta erabilera ohiko barietateak; ezaugarri organoleptikoak; oinarrizko aplikazioak gastronomian eta ezaugarri nutrizionalak.

5. Koipe jangarrien, ongailuen eta espezien identifikazioa eta ezaugarriak. Sailkapena eta erabilera ohiko barietateak; ezaugarri organoleptikoak; oinarrizko aplikazioak gastronomian eta ezaugarri nutrizionalak.

6. Lekaleen identifikazioa eta ezaugarriak. Sailkapena eta erabilera ohiko barietateak; ezaugarri organoleptikoak; oinarrizko aplikazioak gastronomian eta ezaugarri nutrizionalak.

7. Eskortako hegaztien eta ehizakien identifikazioa eta ezaugarriak. Sailkapen komertziala; ezaugarri organoleptikoak; oinarrizko aplikazioak gastronomian eta ezaugarri nutrizionalak.

8. Arrain freskoen eta itsaskien identifikazioa eta ezaugarriak; beren sailkapena eta erabilera ohiko barietateak; desberdintasunak merkatuko beste egoera edo formekin; ezaugarri organoleptikoak; oinarrizko aplikazioak gastronomian eta ezaugarri nutrizionalak.

9. Behikiaren identifikazioa eta ezaugarriak; sailkapen komertziala; merkaturatzeko moduak; ezaugarri organoleptikoak; oinarrizko aplikazioak gastronomian eta ezaugarri nutrizionalak.



10. Ardikiaren eta txerriaren identifikazioa eta ezaugarriak; sailkapen komertziala; merkaturatzeko moduak; ezaugarri organoleptikoak; oinarritzko aplikazioak gastronomian eta ezaugarri nutrizionalak.
11. Berehalako printzipioen ezaugarriak. Elikagaien gorpila eta elikagai-mota bakoitzaren nutriente nagusiak.
12. Dieta ohikoenen ezaugarriak: osaketa, betetzen dituzten nutrizio-premiak eta alternatiba posibleak. Dieten adibideak.
13. Egoera fisiologiko eta patologiko desberdinetan dauden pertsonen nutrizio-premiak, eta haietzako erantzun posibleak. Eskasia-egoerak.
14. Lehengaien harrera eta biltegiratzea. Kontrol-prozedurak harreran. Instalazioen, ekipoen eta tresnerien deskripzioa eta erabilera. Biltegiratzeko prozedurak.
15. Lehengaien barne-horniketa. Hornitzeko eta banatzeko prozedurak. Dokumentuen zirkuituak. Inbentarioak: motak eta prozedurak.
16. Elikagaiak kontserbatzeko, hozteko eta erregeneratzeko sistemak eta metodoak: bakoitzaren ezaugarriak; behar diren ekipoak; diferentziak; abantailak; bakoitza gauatzeko prozesuak eta lortu beharreko emaitzak.
17. Hegaztien eta ehizakien aurretiazko elaborazioa. Gauzatzea. Emaitzak. Aurretiazko elaborazioaren eskemak; ohiko ebaketa eta eragiketak, eta piezen izenak.
18. Behikiaren aurretiazko elaborazioa. Gauzatze-prozedurak. Hilketak eta hiltegiko eragiketak. Zatiketa eskema eta kanal-erdi baten aurretiazko elaborazioa; ohiko ebaketa eta zatiketak, eta piezen izenak.
19. Ardikiaren aurretiazko elaborazioa. Gauzatzea. Hilketak. Hiltegiko eragiketak. Arkume baten zatiketaren eskema eta aurretiazko elaborazioa; ohiko ebaketa eta zatiketak, eta piezen izenak.
20. Txerriaren aurretiazko elaborazioa. Gauzatze-prozedurak. Emaitzak. Hilketak eta hiltegiko eragiketak. Kanal-erdi txerriaren zatiketaren eskema eta aurretiazko elaborazioa; ohiko ebaketa eta zatiketak, eta piezen izenak.
21. Gazten ezaugarriak eta sailkapena. Elaborazioaren eskemak. Jatorri-deiturak: ezaugarri nagusiak. Espainiako gazta nagusien kokapen geografikoa.
22. Behikiaren tratamendua sukaldaritzan: sukaldaritzako teknika egokiak. Gauzatzea. Emaitzak. Oinarritzko sukaldaritza-lan egokien eskemak eta garapena, behiki-zati desberdinekin.
23. Ardikiaren tratamendua sukaldaritzan: sukaldaritzako teknika egokiak. Gauzatzea. Emaitzak. Oinarritzko sukaldaritza-lan egokien eskemak eta garapena, arkumearekin.
24. Txerriaren tratamendua sukaldaritzan: sukaldaritzako teknika egokiak. Gauzatze-prozesua. Emaitzak. Oinarritzko sukaldaritza-lan egokien eskemak eta garapena, txerri-zatiekin.



25. Hegaztien tratamendua sukaldaritzan: sukaldaritzako teknika egokiak. Gauzatze-prozesua. Emaizak. Oinarrizko sukaldaritza-lan egokien eskemak eta garapena, hegaztiekin.
26. Arrainaren eta itsaskiaren tratamendua sukaldaritzan: aurretiazko elaborazioa, sukaldaritzako teknika egokiak. Gauzatze-prozesua. Emaizak. Sukaldaritza-lanen eskemak eta garapena.
27. Ehizaren tratamendua sukaldaritzan: sukaldaritzako teknika egokiak. Gauzatze-prozesua. Emaizak. Oinarrizko sukaldaritza-lanen eskemak eta garapena, ehizarekin.
28. Arrautzaren tratamendua sukaldaritzan: sukaldaritzako teknika egokiak. Gauzatze-prozesua. Emaizak. Oinarrizko sukaldaritza-lanen eskemak eta garapena, arrautzekin.
29. Barazkien tratamendua sukaldaritzan: aurretiazko elaborazioa; ebaketak; sukaldaritzako teknika egokiak. Gauzatze-prozesua. Emaizak. Oinarrizko sukaldaritza-lanen eskemak eta garapena, barazkiekin.
30. Pureen eta kremen ezaugarriak eta sailkapena. Adibideetan sakontzea; gauzatze-prozesua edo -teknika; ezaugarriak; fase nagusiak eta lortu beharreko emaitzak; alternatibak eta aldaerak.
31. Entsaladen ezaugarriak eta sailkapena. Adibideetan sakontzea; gauzatze-prozesua edo -teknika; ezaugarriak; fase nagusiak eta lortu beharreko emaitzak; alternatibak eta aldaerak.
32. Eltzekarien, lapikokoen eta zopen ezaugarriak eta sailkapena. Adibideetan sakontzea. Gauzatze-prozesua edo -teknika; ezaugarriak; fase nagusiak eta lortu beharreko emaitzak; alternatibak eta aldaerak.
33. Arrozen eta pasten ezaugarriak eta sailkapena. Adibideetan sakontzea. Gauzatze-prozesua edo -teknika; ezaugarriak; fase nagusiak eta lortu beharreko emaitzak; alternatibak eta aldaerak.
34. Aplikazio anitzeko sukaldaritza-lanak: oinarri nagusiak eta osagarriak. Ezaugarriak eta sailkapena. Sukaldaritza-lanen eskema; ezaugarriak; fase nagusiak; emaitzak eta aplikazioak; bakoitzaren alternatiba posibleak.
35. Aplikazio anitzeko sukaldaritza-lanak: oinarrizko eta denetariko saltsak. Ezaugarriak eta sailkapena. Sukaldaritza-lanen eskema; ezaugarriak; fase nagusiak; emaitzak eta aplikazioak; bakoitzaren alternatiba posibleak.
36. Hornigai sinpleen eta konposatuen ezaugarriak eta sailkapena. Sukaldaritza-lanen eskema; ezaugarriak; fase nagusiak; emaitzak eta aplikazioak; bakoitzaren alternatiba posibleak.
37. Sukaldaritza-lanen dekorazioa eta aurkezpena: arauak eta konbinazio organoleptiko nagusiak. Kolorearen eta formen oinarri nagusiak. Aplikazioak eta adibideak.



38. Sukaldaritza-lanak bezeroaren aurrean: lantokia prest jartzea. Lanak egiteko elementu beharrezkoak, eta beren funtzioak eta motak. Oinarrizko sukaldaritza-lanak bezeroaren aurrean: Faseak. Puntu nagusiak. Emaitzak.
39. Buffet zerbitzua. Motak. Ekipo- eta instalazio-premiak. Buffet zerbitzurako sukaldaritza-lanak. Banaketa, zerbitzuaren berme-puntuak eta aurkezpen-formula. Buffet zerbitzu desberdinen eskemak eta adibideak.
40. Autozerbitzua edo zerbitzu analogoak. Motak. Ekipo- eta instalazio-premiak. Sukaldaritza-lanen identifikazioa. Banaketa, zerbitzuaren berme-puntuak eta aurkezpen-formula. Zerbitzu-mota desberdinen eskemak eta adibideak.
41. Sukaldaritza-lanak kontsumitzeko gunea: jangela. Zerbitzua emateko altzariak, ekipoa eta tresna nagusiak: identifikazioa eta ezaugarriak. Zerbitzuen eskemak eta motak: desberdintasunak. Zerbitzatu aurreko lanak. Zerbitzu-mota desberdinen eskemak.
42. Segurtasuna eta prebentzioa gozogintzako eta okintzako sukaldean eta lantegian. Instalazioei eta ekipoei buruzko araudia. Elikagaien manipulazioa. Arrisku-faktoreak sukaldaritza-prozesuetan.
43. Higienea sukaldaritza-, gozogintza- eta okintza-prozesuetan. Elikagaiek eta sukaldaritza-lanek alterazioak izateko arrazoiak. Ohiko toxinfekzioak. Transmisioaren mekanismoak. Garbiketa- eta higiene-tekniken deskripzioa eta garapena sukaldeko eta lantegiko ekipoetan, instalazioetan eta lokaletan.
44. Eskaintza gastronomikoak. Motak. Osagaien deskripzioa. Adibideetan sakontzea.
45. Kalitatearen kontzeptua: deskripzioa eta garapen historikoa sukaldaritzan, okintzan eta gozogintzan. Kalitateari jarraitzeko arauak. Funtzioak eta ezaugarriak. Ebaluatzeko tresnak.
46. Gastronomiaren garapen historikoa. Elikadura-ohitura eta -aldaketa nagusiak historian. Gastronomiaren eboluzioa. Sukaldaritzaren egungo ezaugarriak.
47. Gozogintzako edo okintzako lantegia: instalazioak eta guneak. Funtzioak. Kokapena eta harremana kontsumo-gunearekin. Joera berriak.
48. Esnearen, esnegainaren, estalkien eta txokolaterearen identifikazioa eta ezaugarriak, sailkapena, merkaturatzeko moduak, ezaugarri organoleptikoak, aplikazioak gozogintzan eta okintzan, eta ezaugarri nutrizionalak.
49. Irinaren eta azukrearen identifikazioa eta ezaugarriak, sailkapena, merkaturatzeko moduak, ezaugarri organoleptikoak, aplikazioak gozogintzan eta okintzan, eta ezaugarri nutrizionalak.
50. Esentzien, koloragarrien, gasifikatzaileen, kontserbatzaileen eta antzekoen identifikazioa eta ezaugarriak, sailkapena, erabilera ohiko barietateak, ezaugarri organoleptikoak, aplikazioak gozogintzan eta okintzan.



51. Kremak, betegarriak eta almibarrak. Ezaugarriak eta sailkapena. Elaborazioen eskema. Faseak. Emaizak eta aplikazioak.
52. Merengeak, konfiturak eta marmeladak. Ezaugarriak eta sailkapena. Elaborazioen eskema. Faseak. Emaizak eta aplikazioak.
53. Oinarrian masa harrotuak dituzten gozogintza eta pastelgintza-produktuen ezaugarriak eta sailkapena. Adibideetan sakontzea. Gauzatze-prozesua edo -teknika. Faseak. Emaizak.
54. Oinarrian masa luzatuak (hautsiak-sableux) eta hostoreak dituzten gozogintza- eta pastelgintza-produktuen ezaugarriak eta sailkapena. Adibideetan sakontzea. Gauzatze-prozesua edo -teknika. Faseak. Emaizak.
55. Oinarrian masa hartzitu gogorak (molde-ogia, ingelesa, briocheak, opiletarako legamia-pasta...) edo bigunak (Choux, Savaryn, Orly...) dituzten gozogintza- eta pastelgintza-produktuen ezaugarriak eta sailkapena. Adibideetan sakontzea. Gauzatze-prozesua edo -teknika. Faseak. Lortu beharreko emaitzak.
56. Oinarrian frutak dituzten gozogintza- eta pastelgintza-produktuen ezaugarriak eta sailkapena. Adibideetan sakontzea. Gauzatze-prozesua edo -teknika. Faseak. Emaizak.
57. Gozogintzako eta pastelgintzako produktu hauen ezaugarriak eta sailkapena: izekiak, biskuitak, oinarriko sorbeteak. Adibideetan sakontzea. Gauzatze-prozesua edo -teknika. Faseak. Emaizak.
58. Okintza-produktuen ezaugarriak eta sailkapena: ogi-mota desberdinak. Adibideetan sakontzea. Okintzako sistemak edo teknikak, beren ezaugarriak, fase nagusiak eta emaitzak.
59. Pastelgintzako eta gozogintzako lanen apainketa eta aurkezpena: arauak eta konbinazio definituak. Koloreen eta formen oinarriko printzipioak. Modelo grafikoan eta zirriborroen diseinua. Aplikazio eta adibide nagusiak.
60. Erakusleho-apainketa eta erakustegiak pastelgintza- eta okintza-produktuentzat. Oinarri nagusiak. Instalazio- eta elementu-premiak. Adibideak eta diseinuak.
61. Okintza industrialaren prozesuak. Prozesuen eskemak eta emaitzen ezaugarriak. Artisau-prozesuekiko azterketa konparatzailea.
62. Ogiaren eta gozogintzaren eboluzio historikoa. Egungo joerak. Eskualdeko gozogintza-pastelgintzaren definizioa eta ezaugarriak.
63. Sukaldeko edo lantegiko produktuak kontserbatzeko, ontziratzeko, errotulatzeko eta etiketatzeko sistemak eta metodoak: bakoitzaren ezaugarriak. Beharrezko ekipoak eta tresnak, desberdintasunak, abantailak, gauzatze-prozesuak. Emaizak.
64. Sukaldaritzaren lanen prozesuak. Lan-plangintza posibleen deskripzioa. Sortzen diren informazio-zirkuituak. Generoen, produktuen eta hondakinen fluxuak.



## LANBIDE HEZIKETAKO IRAKASLE TEKNIKOEN KIDEGOKO GAI-ZERRENDA

# DIAGNOSTIKO KLINIKO ETA PRODUKTU ORTOPROTESIKOEN PROZEDURAK

1996ko otsailaren 1eko Agindua, Bigarren Hezkuntzako eta Lanbide Heziketako irakasle tekniko en zenbait espezialitaterako sarrera, espezialitate berrien eskuratze eta mugikortasun-prozeduretan agindu behar dituzten irakasgai-zerrendak onartzen dituen.

(1996ko otsailaren 13ko BOEn argitaratua)

1. Farmazia osasun-sisteman integratutako unitate gisa: Legearen arabera bere gain hartu beharreko gaitasunak eta funtzioak.
2. Mediku-errezeta: Betetzea; errezeta motak; errezeta-liburua. Ez igortzeko irizpideak.
3. Sendagaiaren nomenklatura. Farmazian erabilitako sailkapenak. Sendagai-ondorio harremana.
4. Produktu farmazeutiko eta parafarmazeutikoak biltegitratzeko, mantentzeko eta garraiatzeko arauak.
5. Bezeroari informazioa emateko teknikak. Gaixoaren/bezeroaren ezagutza psikologikoa.
6. Parafarmaziako produktuak. Definizioa, motak, sailkapena eta ezaugarriak.
7. Bestelako zerbitzu farmazeutikoen antolaketa eta funtzioak: Sendagai-botikinak; ospitale-farmazia; sendagaiak banatzeko biltegiak.
8. Lehen laguntza egoeren oinarriak eta jarduteko irizpideak.
9. Farmazia batean kontsulta medikoa egiteko oinarritzko tipologia: Bizi-konstanteak eta parametro somatometrikoak neurtzea; sintoma arinen tratamendurako jarduteko protokoloa; automedikazioa; sendagaien aurkako erreakzioak; farmakozaintza.
10. Biofarmazia eta farmakozinetika. Bioerabilgarritasunaren kontzeptua eta zehaztapena. Sendagaiak administratzeko bideak.
11. Farmakotekniaren funtsezko eragiketak.



12. Farmazeutika moduak. Prestatzeko motak eta arauak.
13. Uraren erabilera farmazeutikoa. Ezaugarriak eta erabilerak.
14. Eszzipienteen erabilera farmazeutikoa. Sailkapena, erabilera eta propietateak.
15. Faseak tartean sartuz prestatutako metodoak. Definizio eta esanahi farmazeutikoa. Sailkapena. Osaera eta egonkortasun-faktoreak.
16. Printzipio eragileen egonkortasuna eta produktu kimikoak. Mantentzeko irizpideak eta iraungipen-datak.
17. Neurtzeko unitateen historia farmazian. Sistema metriko hamartarra. Nazioarteko Unitate Sistema. Dosifikazioa eta dosien kalkulua.
18. Farmazia galenikoaren laborategian erabiltzen diren material eta tresnak. Definizioa, motak, erabilera eta mantentze-lanak.
19. Produktu farmazeutikoak prestatzerakoan erabiltzen diren lehengai eta moldaketarako materialaren kalitate-kontrola.
20. Análisi klinikoak egiteko laborategian laginak hartzea. Laginak prestatu eta gordetzea berehalako edo aurrez egindako analisirako.
21. Isla bidezko fotometria. Aplikazioak farmazia-laborategian.
22. Farmazia-laborategi batean ohikoen diren determinazioetan test immunologikoen oinarriak.
23. Hondakin biologiko eta ez biologikoak prozesatzeko teknikak. Indarrean dagoen araudia.
24. Zelula eukariotoaren egitura. Funtzioak eta espezializazioa.
25. Mikroskopia. Zitologia-laborategiko mikroskopia-teknikak.
26. Odoleko zelulak identifikatzeko teknikak: Metodo morfologikoak, histokimikoak eta immunologikoak. Bereizten dituzten ezaugarriak. Fluxu-zitometria.
27. Zelulak zenbatzea: oinarria, teknika eta aplikazioak.
28. Sail gorriaren eta sail zuriaren aldaketa kualitatibo eta kuantitatiboak. Diagnostiko bereizgarrian erabiltzen diren azterketa analitikoak.
29. Koagulazioaren fisiopatologia. Koagulazioaren sisteman gertatzen diren aldaketak antzemateko laborategiko probak. Erabilitako gailuak.
30. Hemoglobinarene fisiopatologia. Aldaketen diagnostiko bereizgarriarentzat erabilitako laborategiko probak.





31. Odol Banku baten egitura, funtzioak, antolamendua eta araudia.
32. Giza jatorrizko hemoderibatuak lortzeko, prestatzeko, zatitzeko eta gordetzeko teknikak.
33. Hemoderibatu baten emaile-hartzaile bateragarritasun-probak. Antigorputz irregularrak antzemateko eta identifikatzeko teknikak.
34. Zelula-immunitatea. Zelula-immunitatearen zelula-efektoreak. Zitokinak, linfokinak eta interleukinak.
35. Immunitate humerala. Immunoglobulinak.
36. Osagaiaren sistema. Osagai-sistemaren erabilera diagnostikoak.
37. Diagnostiko klinikoaren laborategian prozesu autoimmuneen diagnostiko immunologikoa.
38. Minbizia eta immunitatea. Tumore-markatzaileak.
39. Morfologia, egitura, metabolismo eta hazkuntza bakterianoak.
40. Laborategiko materiala, hondakin biologikoak eta instalazioak garbitzeko, desinfektatzeko eta esterilizatze teknika.
41. Mikroorganismoak mikroskopioan bistaratzeko teknikak. Azterketa freskoan egitea. Tindaketak: Sailkapena eta aplikazioak.
42. Hazkuntza-inguruneak. Motak, sailkapena, zerrendatzea, elaborazio orokorra eta erabilera. Inokulazio, inkubazio-teknikak eta biologia-lagin bat zenbatzea hazkuntza-ingurune batean.
43. Mikroorganismoen taxonomia, sailkapena eta nomenklatura.
44. Gaixotasun infekziosoen epidemiologia-kontzeptu orokorrak. Gizakiaren ohiko flora. Mikroorganismoen patogenizitate-baldintzak. Kolonizazioa, infekzioa eta gaixotasuna.
45. Bakteriak identifikatzeko prozedurak. Eskuzko sistemak eta sistema automatikoak. Identifikatzeko azken joerak.
46. Sexu bidezko gaixotasunak. Eragile etiologikoak eta laborategian berreskuratu eta identifikatzeko metodoak.
47. Bakterio anaerobioak. Biltzeko, prozesatzeko, hazteko eta identifikatzeko teknika bereziak.
48. Mikobakterioak. Sailkapena, biltzea, prozesamendua eta identifikazioa.
49. Minberatasun antimikrobianoaren determinazio-teknikak. Antimikrobianoak: Sailkapenak, ekintza eta erabilera.





50. Giza infekzio-prozesuetan dauden birusen ezaugarriak eta sailkapena. Eragile biralen lagin-hartzea, garraioa, prozesamendua eta identifikazioa. Zelulen hazkuntza.
51. Giza parasitoen (onddo, protozoo eta helminteen) lagin-hartzea, sailkapena, berreskuratze-teknikak eta identifikatzeko metodoak.
52. Bakterio-gaixotasun infekziosoen diagnostiko eta jarraipen serologikoa. Erabilitako teknika immunologikoak.
53. Infekzio birikoen diagnostiko eta jarraipen serologikoa: Hepatitis birikoa eta HIESA. Erabilitako markatzaileak.
54. Uraren ezaugarri fisiko, kimiko eta biologikoak. Horien analisisia.
55. Uraren kutsadura. Kutsadura motak. Kutsadura-iturriak.
56. Ur-haraztegiak. Egitura, prozesuak eta gailuak. Puntu kritikoak eta zaintza-puntuak. Uren arazketa. Hondakin-uren araztegiak. Egitura, puntu kritikoak eta zaintza-puntuak. Araudia.
57. Kontsumo publikorako diren urak jasotzeko, biltegitatzeko, garraiatzeko, banatzeko eta gordetzeko sistemek bete beharreko osasun-irizpideak. Araudia.
58. Bainu-hartzeko gune publikoen higie eta osasun-ezaugarriak. Araudia. Igerilekuetako ura arazteko eta tratatzeko prozesuak.
59. Hondakin-uren estolderia-sistemen, araztegien eta isurketen irizpide tekniko-sanitarioak eta arauak. Araudia.
60. Ura aztertze laginketa-teknikak: Edangarria, poteratua, hondakina eta bainu-hartzekoa. Araudia.
61. Uraren bidez transmititutako gaixotasunen epidemiologia.
62. Elikagaiak prestatzerakoan/eraldatzerakoan egindako prozedurak. Elikagaiak manipulatzeko, poteratzeko eta etiketatzeko osasun-irizpideak. Elikagaien kalitate fisiko-kimikoa eta mikrobiologikoaren irizpide eta arauak.
63. Elikagaiak merkaturatzen dituzten establezimenduek bete beharreko osasun-araudia. Elikagaien kalitate estetiko eta organoleptikoan aldaketak: Prestaketa-eraldaketa-merkaturatze prozesuaren faseren batean hutsuneren batekin lotura.
64. Elikagaien analisi mikrobiotiko, kimiko eta organoleptikorako laginak hartzeko teknikak, establezimenduen eta egin beharreko azterketen arabera.
65. Elikagaien ezaugarriak: Elikagaien aldaketa, aizuntzea eta kutsadura. Elikagai-gehigarriak. Espainiako Elikadura Kodea.
66. Elikagaiak kutsatzearekin lotura duten osasun-ondorioak. Elikagaien toxiinfekzioak antzematea eta kontrolatzea. Elikagaien gaineko araudi tekniko-sanitarioa.



67. Miaketa erradiologikoak egiteko beharrezko ekipamendu eta instalazioak: Oinarriak, osagaiak, ezaugarri teknikoak eta kontrolerako parametroak.
68. Erregistro erradiologikoak: Erabilitako sistemak eta materialak. Proiektzio mota, zenbakia eta angeluazioa. Plakak markatzeko eta identifikatzeko teknikak. Pelikula eta xasisa. Ekipamendu erradiologikoen linealtasuna, sentsibilitatea, bereizmena eta uniformetasuna.
69. Gaixo/bezero erradiologikoa. Mobilizazio/immobilizazio-teknikak, gaixoaren ezaugarrien, eskatutako miaketaren eta anatomia-gunearen arabera. Kokatze-ereduak. Gaixo/bezeroei babes erradiologikoa emateko teknikak.
70. Lokomozio-aparatuaren biomekanika. Aldagai antropometrikoak neurtzea eta erregistratzea.
71. Ortoprotesika eta produktu ortoprotesikoak. Ortesien, protesien, ortoprotesien eta laguntza teknikoaren diseinua.
72. Erretxinazko protesi erauzgarriak fabrikatzeko prozesuak. Hortzak muntatzeko eta argizariz modelatzeko teknikak. Erretxinak polimerizatzeko, atxikigailuak osatzeko eta konponketak eta aldaketak egiteko prozedurak. Birpasatze eta leuntze-teknikak.
73. Metalezko protesi erauzgarri partziala: Atxikigailuak, estaldurak, iragaziak eta birpasatze-teknikak eta protesiak soldatzea.



# LANBIDE HEZIKETAKO IRAKASLE TEKNIKOEN KIDEGOKO GAI-ZERREDA

## OSASUN- ETA LAGUNTZA- PROZEDURAK

1996ko otsailaren 1eko Agindua, Bigarren Hezkuntzako eta Lanbide Heziketako irakasle teknikoek zenbait espezialitaterako sarrera, espezialitate berrien eskuratze eta mugikortasun-prozeduretan agindu behar dituzten irakasgai-zerrendak onartzen dituen.

**(1996ko otsailaren 13ko BOEn argitaratua)**

1. Gaixoaren zaintza: behatu, baloratu eta idatziz jaso beharreko seinaleak. Bizi-konstanteak: definizioa, kuantifikazio-teknikak eta erregistroa. Neurri somatometrikoen teknikak.
2. Gaixoaren higieena eta garbitasuna. Larruazala.
3. Gernu-aparatuaren deskripzio anatomikoa eta oinarri fisiologikoak: giltzurruna eta gernu-bideak. Giltzurrunen fisiologia.
4. Osasun-egoeraren balorazioa. Miaketa medikoaren teknikak.
5. Artikulazio-mekanikaren anatomofisiologia: jarduera eta ariketa.
6. Mobilizazio-, traslado- eta deambulazio-teknikak.
7. Erantzun fisiologikoak mugiezintasunaren aurrean. Etzaneragatiko ultzeren etiologia eta patogenia.
8. Farmakologia orokorra: farmazia-formak, ekinbideak, administrazio-bideak, eta indikazio eta kontraindikazioak.
9. Automedikazioa. Sendagaien kontrako ondorioak. Farmakozaintza.
10. Lehen sorospenetan aritzeko oinarriak eta irizpideak. Tekniken deskripzioa.
11. Zirkulazio-aparatuaren deskripzio anatomikoa eta oinarri fisiologikoak: bihotzaren eta hodi handien anatomia. Fisiologia kardiobaskularra.
12. Arnas aparatuaren deskripzio anatomikoa eta oinarri fisiologikoak: arnas bideak eta birika. Fisiologia.



13. Garbiketaren, desinfekzioaren eta esterilizazioaren kontzeptua, oinarria eta teknikak.
14. Gaixo-unitate baten egitura eta osaketa.
15. Infekzio nosokomialen kontzeptua, etiologia, epidemiologia eta prebentzio-neurriak.
16. Gaixoen arretarako teknika orokorren oinarri metodologikoak.
17. Hondakin kliniko biologikoak eta ez-biologikoak prozesatzeko teknikak: indarreko araudia. Lagin biologikoak biltzea eta beste unitateetara eramatea.
18. Kontsulta odontoestomatologikoen lan-eremua: materialaren eta ekipoen funtzionamendua, ezaugarriak, prestazioak eta mantenu-lanak.
19. Eritasunen transmisioa eta kutsaduraren kontrola hortz-klinikan. Langileen eta gaixoen higiena eta babes-babesa.
20. Tresneria nagusia eta posizioen sekuentzia tresneria- eta laguntza-prozeduretan, kontsulta odontoestomatologikoetan.
21. Babes erradiologikoen arau nagusiak: arriskuak, ondorioak, agerian dauden langileen zaintza medikoa, kontrol dosimetricoa eta langile eta gaixoentzako babes-neurriak.
22. Aho barruko eta kanpoko erradiografia: materiala, ekipoak, proiektzio- eta biltegitze-teknikak.
23. Segurtasun- eta higiena-araudia osasun-zentro eta -instituzioetan: Segurtasun-eskuliburua eta larrialdi-plana. Aplikazioa Anatomia Patologikoen eta Zitologiaren laborategian.
24. Mikroskopia: oinarriak eta motak.
25. Ehunen mikrotomia: ekipoa eta ebaketa-teknikak.
26. Tailatze-, finkatze- eta inklusio-teknikak Anatomia Patologikoan eta Zitologian: oinarria, metodologia eta aplikazioak.
27. Koloratze- eta tindatze-teknikak Anatomia Patologikoan eta Zitologian: oinarria, metodologia eta aplikazioak.
28. Identifikazio-teknika histokimikoak eta immunohistokimikoak Anatomia Patologikoan eta Zitologian: oinarria eta aplikazioak.
29. Teknika fotografikoen oinarri nagusiak: argi-motak, material fotosentikorrek eta kamera-motak. Fotografia medikoen aplikazio nagusiak.
30. Nekropsia-laginen fotografian erabilitako teknikak eta materialak.
31. Mikrofotografia-teknikak: metodologia eta aplikazioak.



32. Elikadura, nutrizioa eta dietetika: alderdi historikoak eta sozialak.
33. Janaria ahoratzearen, digeritzearen eta xurgatzearen anatomofisiologia.
34. Elikadura eta osasuna: nutrizio-beharrak eta gomendatutako ingestak.
35. Indibiduo osasuntsuaren beharretara egokitutako dietak egitea. Dietak kalkulatzeko, egokitzeko eta egiteko aplikazio informatikoak.
36. Janarien osaketa eta sailkapena, funtzio nutritiboaren eta jatorriaren arabera.
37. Janarien ezaugarri organoleptikoak, kimikoak eta nutritiboak.
38. Elikadurari aplikatutako mikrobiologia: erabilera industrialak.
39. Janari-mota nagusien elikadura-katea.
40. Kontserbazio-, higienizazio- eta erregenerazio-tratamendu teknologikoak aplikatzen zaizkien janarien faktore estrintsekoak eta intrintsekoak.
41. Janarien kontserbazio-, higienizazio- eta erregenerazio-tratamendu fisikoak eta kimikoak. Erlazioa beren ezaugarriekin, eta elikadura-katearen fasea.
42. Janarien alterazioa eta aizunketa. Ondorio organoleptikoak, kimikoak eta nutritiboak. Ondorioak pertsonen eta kolektiboen osasunean. Janarien substantzia toxiko naturalak: ezaugarriak, arriskuak giza osasunerako eta prebentzio-neurriak.
43. Janarien kutsadura biotikoa eta abiotikoa: jatorria, arrazoiak eta arriskuak osasunerako. Janariak transmititutako eritasunen ezaugarri orokorrak.
44. Janarien kalitatea adierazten duen parametroak: definizioa, erreferentzia-balioak eta kalitate-arauak.
45. Gizabanakoaren elikadura-egoera baloratzea: historia dietetikoa, somatometria eta laborategiko probak.
46. Janari-laginak biltzeko teknikak: materiala, tresneria, kontserbazio- eta garraio-moduak. Laginak hartzeari buruzko araudi legala.
47. Janarien ezaugarri fisiko-kimikoak eta mikrobiologikoak zehazteko metodo analitiko kualitatiboak. Laginak azterketarako prestatzeko teknikak.
48. Janarien zehaztapen fisiko-kimiko eta mikrobiologikoetarako ekipoen eta tresnen ezaugarri orokorrak: deskripzioa eta aplikazioak.
49. Elikadurari buruzko legeria: Espainiako Elikadura Kodea, erregelamendua, kalitate-arauak eta bestelako zaintza- eta kontrol-arauak.
50. Janariak segurtasun-baldintzetan manipulatzeko eta prestatzeko prozeduren ezaugarri orokorrak. Eritasunen transmisioan zerikusia duten faktoreak.



51. Osasun-ereduak. Osasun Sistema Publikoaren egitura Espainian.
52. Osasun-erakunde publikoen eta pribatuen egitura organikoak eta funtzionalak.
53. Dokumentazio kliniko biltegitzeko sistemak. Artxibo klinikoak antolatzea eta kudeatzea.
54. Estatistika deskriptiboa: populazioa, lagina eta laginketa-teknikak. Aplikazioa osasun-datuen ustiapenean.
55. Estatistika inferentziala: taula estatistikoak, jasotako informazioaren tratamendua eta irudikapen grafikoaren motak. Hipotesiak kontrastatzea. Osasun-datuen ustiapenean aplikatzea.
56. Demografia: demografia-adierazleak eta osasun-adierazleak. Osasuneko datu-basea balioztatzeko eta ustiatzeko aplikazioa.
57. Epidemiologia: maiztasun- eta banaketa-faktoreak. Osasuneko datu-basea balioztatzeko eta ustiatzeko aplikazioa.
58. Oinarrizko sistema informatiko baten eta bere periferikoen arkitektura: datuen sarrera- eta irteera-unitateak, eta datuak biltegitzeko sistemak.
59. Sistema eragilea. Komandoak. Datuak babesteko eta informazioa berreskuratzeko sistemak: bilaketaren profila.
60. Utilitate-programak, sistema eragilearen osagarriak: testu-prozesadoreak, grafiko-prozesadoreak, datu-baseak, kalkulu-orriak, estatistika-programak eta kudeaketa- eta kontrol-programak.
61. Aparatu estomatognatikoaren anatomia, fisiologia eta patologia.
62. Aho barruko eta kanpoko azterketa: teknikak, materiala eta ebaluazioa.
63. Prebentzio-teknikak Odontologian: txarrantxaren azterketa eta erregistroa, hobi eta pitzadurak zigilatzea eta fluor-tratamenduak.
64. Azterketa eta erregistro periodontala. Txarrantxa eta eritasun periodontala izateko aukerak zehazteko proba espezifikoak.
65. Hortz-kalkulua aztertzea eta detektatzea. Depositu-motak.
66. Plaken eta gingibalen adierazleak.
67. Hortzen hipersentikortasuna: etiologia eta tratamendua.
68. Hortzak leuntzea: hortz-tindaketak eta leuntze-teknikak.
69. Depositu makroskopikoak deuseztatzeko teknikak: erabilitako tresna sonikoen eta ultrasonikoen indikazioak, kontraindikazioak, arreta-neurriak, ezaugarriak eta aplikazioak.



# LANBIDE HEZIKETAKO IRAKASLE TEKNIKOEN KIDEGOKO GAI-ZERRENDAA

## GIZARTEARENTZAKO ZERBITZUAK

1996ko otsailaren 1eko Agindua, Bigarren Hezkuntzako eta Lanbide Heziketako irakasle tekniko en zenbait espezialitaterako sarrera, espezialitate berrien eskuratze eta mugikortasun-prozeduretan agindu behar dituzten irakasgai-zerrendak onartzen dituen.

**(1996ko otsailaren 13ko BOEn argitaratua)**

1. Errealitate soziala. Esku-hartze sozialaren eremuak. Esku-hartzearen eboluzioa eta ereduak. Zerbitzu Soziokulturalak eta Komunitatearentzako Zerbitzuak. Esku-hartzearen jarrerazko alderdiak.
2. Ikerketa soziala: gizarteko taldeen eta testuinguruen ebaluazioa. Datuak biltzeko teknikak. Azterketa-teknikak. Ondorioak ateratzea.
3. Giza garapenaren etapak: haurtzarora, nerabezarora, helduarora eta zahartzarora. Ondorioak heziketaren eta gizartearen ikuspegitik: proiektuak, erakundeak eta elkarteak.
4. Balioen hezkuntza: ardatz metodologikoa gizarteko eta hezkuntzako esku-hartzean (hezkuntza moral eta zibikoa, bi sexuen aukera-berdintasunerako hezkuntza, ingurumen-hezkuntza, osasun-hezkuntza, sexu-hezkuntza, bide-hezkuntza eta kontsumitzailearen hezkuntza).
5. Aisia eta denbora librea. Aisiaren ezaugarriak egungo gizartean. Ondorioak gizartearen garapenean. Gizartearen beharrak eta eskakizunak. Gizarte-heziketako eta denbora libreko ekintzen pedagogia-irizpideak. Zailtasun bereziak dituzten kolektiboentzako arreta: laguntza teknikoak, programak doitzea, teknikak eta jarduerak.
6. Plangintza-prozesua: zehaztapen-mailak (plana, programa eta proiektua) eta faseak. Programak egitea: ereduak, motak eta elementuak. Proiektua, esku-hartzearen ardatz: faseak eta ezaugarriak. Aisia eta denbora libreko proiektuak egitea.
7. Ebaluazio-prozesua: faseak, eragileak, ohiko problemak. Ebaluazio-estrategiak: teknikak eta tresnak; sailkapena, deskripzioa eta aplikazio-ildoak. Ikerketa-ekintzaren metodologia. Aisia eta denbora librearen ebaluazioa.
8. Aisia eta denbora librea animatzeko teknikak eta metodoak. Gizarte-heziketako eta denbora libreko jardueren antolaketa. Jolasaren balioa gizartean, harremanetan eta afektibitatean. Jolasen sailkapena. Jolasaren aplikazio soziokulturala. Ludoteka: antolaketa eta materialak hautatzeko irizpideak.





9. Baliabideen antolaketa: ekintzen programak eta baliabideen zentroak. Liburutegia: hautaketa, katalogazioa eta antolaketa. Irakurketa sustatzea. Literatura-generoak. Tailerrak: motak, metodologia eta materialak.
10. Animazio Soziokulturala: sorrera eta garapena. Animazio Soziokulturala: kontzeptua, helburuak eta funtzioak. Animazio Soziokulturala eta balioak. Beste kontzeptu hurbil batzuk: hezkuntza iraunkorra, hezkuntza formala eta ez-formala, hezkuntza informala eta helduen hezkuntza. Animazio Soziokulturala Espainian eta Europar Batasunean.
11. Animatzaile Soziokulturala. Lan-eremua eta motak. Funtzioak, balioak, ahalmenak eta jarrerak. Programa soziokulturalen esku-hartzean daukan zeregina. Lankidetzaren beste profesional batzuekin.
12. Taldea: kontzeptua eta motak. Taldeko funtzioen banaketa: rolak. Talde-dinamika: kontzeptua, eta Animazioan aplikatu daitezkeen teknikak.
13. Animazio Soziokulturalaren baliabideak: azterketa eta antolaketa. Gizartearen baliabideak eta beren erabilgarritasuna Animazio kulturean: etnografikoak, historikoak, ekonomikoak, kulturalak, ekologikoak eta geografikoak.
14. Esku-hartze komunitarioa: kontzeptua. Egitura eta antolaketa komunitarioa egungo gizartean. Esku-hartze komunitarioaren eremuak. Asoziazionismoa.
15. Esku-hartze kulturala: kontzeptua. Kultura egungo gizartean. Esku-hartze kulturalaren eremuak. Ondare historiko-artistikoa eta fundazioak.
16. Gizarte-hedabideak: prentsa, irratia, zinema eta telebista. Irudiaren inpaktua. Telebistaren, zinemaren eta publizitatearen eragina: alfabetatze ikonikoa.
17. Nazioarteko lankidetzaren erakundeak. Gizarte-ekintzarekin zerikusia duten programak Europar Batasunean. Gobernu Kanpoko Erakundeak: ezaugarriak. Gizarte-laneko boluntarioak.
18. Espresioa eta antzezpena: Animazioaren baliabideak. Antzezpen-arteak. Joko dramatikoak. Ikuskizun teatralaren eta ez-teatralaren teoria eta praktika. Gorputz- eta ahots-adierazpenaren teknikak. Musika-adierazpenaren teknikak. Eskuz lantzeko baliabideak eta teknikak.
19. Haurrentzako arreta-motak Espainian, Europar Batasunean eta beste herri esanguratsu batzuetan: ezaugarri orokorrak eta helburuak. Alderdi nagusiak eta antolaketa.
20. Haurren eskubideak. Lege-esparrua. Arrisku sozialean dauden haurrak. Arrisku-adierazleak. Haurren kontrako tratuen adierazleak. Zerbitzu bereziak gizarte-ongizatearen baitan: adopzioa eta familia-harrera, harrera-zentroak eta esku-hartzea familiekin.



21. Haur Eskola Espainiako Hezkuntza Sisteman. Lege-esparrua. Ezaugarri orokorrak, helburuak, curriculumaren egitura eta ikaskuntza-esparruak. Lehen zikloaren ezaugarriak. 0-1 urterako espezifikazioak.
22. Haur Hezkuntzako zentro bat antolatzeko oinarrizko elementuak: baliabide metodologikoak, espazialak, tenporalak eta materialak. Hezkuntza-taldearen funtzioak eta antolaketa. Hezkuntza-jardueraren plangintzako dokumentuak. Zentroaren txertaketa gizarte-inguruan. Familiaren eta zentroaren arteko lankidetzak.
23. Ebaluazioa Haur Eskolan eta haurrentzako beste esparruetan: helburuak, funtzioak eta motak. Prozedurak eta tresnak. Hasierako ebaluazioaren garrantzia. Behaketa. Familiak edota beste eragileak informatzea. Ikerketa-ekintza metodologia.
24. Ikaskuntza eta garapena. Ikaskuntzaren oinarri psikopedagogikoak. Irakatsi eta ikasteko prozesuaren teoria esplikatzaileak. Ondorioak hezkuntzan: eredu didaktikoak. Eredu nagusiak egungo Hezkuntza Sisteman.
25. Haur Hezkuntzako goi-mailako teknikariaren profila: funtzioak, balioak, ahalmenak eta jarrerak. Bere zeregina haurrekiko esku-hartzean. Lankidetzak beste profesional batzuekin.
26. Aniztasunaren trataera haurrentzako zentroetan. Aniztasunaren faktoreak haurtzaroan. Hezkuntza-premia bereziak. Eskola-integrazioa: helburuak eta baliabideak. Zentroaren, familiaren eta kanpoko beste eragileen arteko lankidetzak.
27. Haurren ezaugarri orokorrak 6 urte arte. Bere garapenean zerikusia duten faktore nagusiak. Etoparirik eta unerik esanguratsuenak. Ondorioak heziketan.
28. Haurren garapen fisikoa 6 urte arte. Faktore eragileak: garapen somatikoa jarraitzeko teknikak eta parametroak. Eritasunik ohikoenak. Etiologia, sintomak eta esku-hartzeko ildok. Istripuen prebentzioa eta lehen sorospinak. Indarreko araudia.
29. Oinarrizko premiei erantzutea lehen haurtzaroan. Premien erantzuna: ardatz metodologikoa 0 eta 6 urte artean. Elikadura-, higie- eta lo-beharren eboluzioa. Eguneroko errutinen garrantzia. Errutinak eta ohiturak irakastea. Afektibitate- eta harreman-faktoreen garrantzia. Familiaren eta zentroaren arteko lankidetzak. Egokitzapen-aldia.
30. Elikadura, nutrizioa eta dietetika. Beharrak adinaren arabera (0-6 urte). Elikadura orekatua eta menuen plangintza. Elikadura-akatsak haurtzaroan. Haurren elikadura-nahasteak, eta haiei nola aurre egin. Jatorduk: heziketa-uneak. Haurren jangela antolatzeko irizpideak.
31. Ariketa fisikoa eta mentala, eta osasuna. Ariketa eta atsedena. Lo-beharrak eta -erritmoak 0 eta 6 urte artean: heziketa-irizpideak. Haurren nekea. Loaren nahasteak, eta haiei nola aurre egin. Lotarako gune egokiak diseinatzea.



32. Higiene orokorra eta indibiduala. Higienea familian eta eskolan. Higienea eta osasuna. Eskola, osasunaren eragile: osasun-hezkuntza. Higiene-ohiturak hartzea haurtzaroan. Higienerako uneak: heziketa-uneak. Esfinterren kontrola, nahasteak, eta haiei aurre egitea. Higiene pertsonaleko guneak antolatzeko irizpideak.
33. Ohitura eta trebetasun sozialak haurtzaroan. Garapen-, eskurapen- eta jarraipen-programak: baliabideen faseak eta antolaketa. Programen jarraipena eta ebaluazioa. Nahasterik ohikoenak: ezaugarriak. Aldakuntza-teknika kognitibo-konduktualak. Familiaren eta kanpoko beste eragileen arteko lankidetzak.
34. Haurren jolasa: esku-hartzearen ardatz metodologikoa 0 eta 6 urte artean. Jolasaren teoriak. Ezaugarriak eta sailkapenak. Jolasa eta lana. Jolasa eta garapena. Behaketa haurren jolasean: prozedurak eta tresnak. Helduaren rola jolasean. Jolasak hautatzeko irizpideak. Jolasa haurrentzako olgeta-proiektuetan: txangoak, festak, koloniak, kanpamenduak eta abar.
35. Jostailuak, baliabide didaktikoa: jostailuaren azterketa eta balorazioa. Jostailuak hautatzeko irizpideak eta sailkapena. Jostailuaren eta adinaren arteko egokitzapena. Jolas-ekipamenduak kanpoan. Jostailuen segurtasun-arauak. Jostailuak eta kontsumo-hezkuntza.
36. Ahozko hizkuntzaren garapena: teoria esplikatzaileak. Faktore eragileak: Hizkuntza eta pentsamendua. Hizkuntzaren garapena 6 urte arte. Hitzekoa ez den komunikazioa. Hizkuntzaren garrantzia haurraren garapen integralean. Jarduera-estrategiak eta baliabideak. Hizkuntza Haur Hezkuntzaren curriculumean. Nahasterik ohikoenak 0-6 urte arteko hizkuntzan eta hezitzailearen lana.
37. Gorputz-adierazpena: keinua eta mugimendua. Adierazpen-aukerak lehen haurtzaroan. Haurraren gorputz-adierazpena eta garapen integrala. Gorputz-adierazpena nortasunaren eraikuntzan. Gorputz-adierazpena Haur Hezkuntzaren curriculumean. Jarduera-estrategiak eta baliabideak.
38. Adierazpen plastikoa: kolorea, lerroa, bolumena eta forma. Keinu grafikoaren garapena 0 eta 6 urte artean. Garapen integrala eta adierazpen plastikoa. Adierazpen plastikoa Haur Hezkuntzaren curriculumean. Sormena eta adierazpen plastikoa. Jarduera-estrategiak. Baliabideak hautatzeko irizpideak.
39. Adierazpen musikala: soinua, isiltasuna eta erritmoa. Musika haurren jardueretan. Ahotsaren heziketa lehen urteetan. Audizioak. Adierazpen musikala eta garapen integrala. Adierazpen musikala Haur Hezkuntzaren curriculumean. Jarduera-estrategiak eta baliabideak.
40. Haur-literatura: generoak eta hautapen-irizpideak. Ipuina: balio hezitzailea. Ipuin baten trataera: kontaketa-teknikak. Ipuinen generoak. Literatura-baliabideetatik garatzeko jarduerak. Literatura eta globalizazioa. Liburuen txokoa.
41. Gizarteko esku-hartzea. Esku-hartzea gizarte-integrazioan eta -marjinazioan: kontzeptua eta teoriak. Esparru historikoa. Egungo egoera Espainian eta Europar Batasunean. Aplikazio-eremuak: indibidualak eta sozialak.



42. Gizarte integrazioaren arlo profesionalak. Zereginak, funtzioak, balioak, ahalmenak eta jarrerak. Diziplinarteko ekipoak. Higiene- eta segurtasun-arauak. Aplikazio-prozedurak.
43. Gizarte-zerbitzuetan diharduten erakunde publikoak eta enpresa pribatuak: giza baliabideen, baliabide administratiboen, ekonomikoen eta materialen plangintza eta antolaketa.
44. Bizikidetzaren unitateak: kontzeptua, tipologia eta dinamika. Bizikidetzaren unitateen autonomia eta premien detekzioa. Arrisku-egoera larriak: eragileak eta ondorioak. Gizarteratzeko esku-hartze prozesuak.
45. Esku-hartze proiektuak bizikidetzaren unitateetan. Programazioa eta elementuak. Familiako esku-hartzearen teknika espezifikoaren deskribzioa. Ebaluazioa.
46. Bizikidetzaren unitateetan esku-hartzeko baliabide nagusiak: etxez etxeko laguntza, beharren eragileak. Familiaren heziketa kontsumoan, osasunean eta kudeaketa ekonomikoan. Senideen arteko harreman zailen trataera: gurasoak, bikotea eta seme-alabak. Laguntza pertsonala. Gatazkak ebazteko ildoak.
47. Eguneroko bizitzarako laguntza teknikoak, gabeziaren edo premiaren arabera: ezaugarriak, motak, irizpideak eta egokitze-aukerak. Etxebizitza: ezaugarri orokorrak eta arriskuzko instalazioak. Segurtasun-arauak eta -ildoak. Etxebizitza baten antolaketa ezgaitasun bat dagoenean. Etxez etxeko laguntzaileen eta ez-profesionalen ikuskatze-prozedurak.
48. Trebetasun sozialen programak eta autonomia pertsonala: faseak eta baliabideak. Ebaluazioa eta jarraipena. Esku har daitekeen kolektiboetan aplikatzea.
49. Lan-munduratzeari: kontzeptua. Lege-esparrua. Lan- eta prestakuntza-munduaren erantzunak egungo gizartearen. Zailtasun bereziko sektoreak: adinez txikiak, marjinazioa, emakumeak eta ezgaituak. Balioak eta jarrerak lan-munduan. Egungo ekimenak, programak eta proiektuak.



# TEMARIO DEL CUERPO DE PROFESORAS/ES TÉCNICAS/OS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## COCINA Y PASTERERÍA

Orden de 1 de febrero de 1996 por la que se aprueban los temarios que han de regir en los procedimientos de ingreso, adquisición de nuevas especialidades y movilidad para determinadas especialidades de los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional.

**(Publicado en el B.O.E. de 13 de febrero de 1.996)**

1. Departamento-área de cocina: Instalaciones y zonas que lo componen. Funciones. Equipos y/o maquinaria de uso habitual en el área de cocina. Ubicación. Nuevas tendencias.
2. Organización del trabajo en cocina. Personal de cocina: Puestos, funciones y responsabilidades. Organización de trabajo en un obrador. Personal de pastelería: Puestos, funciones y responsabilidades.
3. Identificación de batería y utillaje de uso habitual en el área de cocina. Características, funciones, forma correcta de utilización, operaciones para su mantenimiento de uso y aplicaciones.
4. Identificación y características de las hortalizas. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
5. Identificación y características de las grasas comestibles, condimentos y especias. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
6. Identificación y características de las legumbres. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
7. Identificación y características de las aves de corral y géneros de caza. Clasificación comercial, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
8. Identificación y características de los pescados frescos y de los mariscos, indicando su clasificación y variedades de uso habitual, diferencias con otros estados o formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.



9. Identificación y características de la carne de vacuno, indicando su clasificación comercial, fórmulas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
10. Identificación y características de la carne de ovino y porcino, indicando su clasificación comercial, fórmulas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
11. Caracterización de los principios inmediatos. Rueda de alimentos y aportación de nutrientes fundamentales de cada grupo de alimentos.
12. Caracterización de las dietas más habituales: Composición, necesidades nutricionales que cubren y posibles alternativas. Ejemplificaciones de dietas.
13. Necesidades nutricionales de las personas en diferentes estados fisiológicos y patológicos, describiendo sus posibles respuestas alimentarias. Estados carenciales.
14. Recepción y almacenamiento de materias primas. Procedimientos de control en la recepción. Descripción y utilización de instalaciones, equipos y mobiliario. Procedimientos para el almacenamiento.
15. Aprovisionamiento interno de materias primas. Procedimientos para su ejecución y distribución. Circuitos documentales. Inventarios: Clases y procedimientos de ejecución.
16. Sistemas y métodos de conservación, refrigeración y regeneración de alimentos: Caracterización de cada uno de ellos, indicando equipos necesarios, diferencias, ventajas, procesos de ejecución de cada uno explicando los resultados que se deben obtener.
17. Preelaboración de aves y caza. Ejecución. Resultados. Esquemas de preelaboración, indicando los cortes y operaciones habituales y definiendo las piezas con denominación.
18. Preelaboración del vacuno. Procedimientos para su ejecución. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.
19. Preelaboración del ovino. Ejecución. Sacrificado. Operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de un cordero, indicando cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.
20. Preelaboración del porcino. Procedimientos para su ejecución. Resultados. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal de porcino, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.
21. Características y clasificación de los quesos. Esquemas de elaboración. Denominaciones de origen: Características básicas. Ubicación geográfica de los principales quesos españoles.



22. Tratamiento culinario del vacuno: Técnicas culinarias idóneas. Ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con diversas piezas de vacuno
23. Tratamiento culinario del ovino: Técnicas culinarias idóneas. Ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con cordero.
24. Tratamiento culinario del porcino: Técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con piezas de porcino.
25. Tratamiento culinario de las aves: Técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas de aves.
26. Tratamiento culinario del pescado y del marisco: Preelaboración, técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias.
27. Tratamiento culinario de la caza: Técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas de caza.
28. Tratamiento culinario del huevo: Técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas a base de huevos.
29. Tratamiento culinario de las hortalizas: Preelaboración, cortes, técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas de hortalizas.
30. Caracterización y clasificación de los purés y cremas. Desarrollo de ejemplos, describiendo el proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.
31. Caracterización y clasificación de las ensaladas. Desarrollo de ejemplos, describiendo el proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.
32. Caracterización y clasificación de los potajes, cocidos y sopas. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.
33. Caracterización y clasificación de los arroces y las pastas. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados posibles que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.





34. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: Fondos básicos y complementarios. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones, indicando sus especificidades, fases más importantes, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas.
35. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: Salsas básicas y derivadas. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones, indicando sus especificidades, fases más importantes, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas.
36. Características y clasificación de guarniciones simples y compuestas. Esquema de su elaboración indicando sus especificidades, fases más importantes en su ejecución, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas.
37. Decoración y presentación de elaboraciones: Normas y combinaciones organolépticas básicas. Principios básicos de color y formas. Aplicaciones y ejemplificaciones.
38. Elaboraciones a la vista del cliente: Puesta a punto del lugar de trabajo. Elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones indicando sus funciones y clases. Desarrollo de elaboraciones básicas a la vista del cliente. Fases. Puntos más importantes. Resultados.
39. Servicio bufé. Clases. Necesidades de equipamientos e instalaciones. Elaboraciones para un servicio bufé. Distribución, puntos de apoyo al servicio y fórmula de presentación. Esquemas y ejemplificaciones de diferentes clases de servicio bufé.
40. Autoservicio o servicios análogos. Clases. Necesidades de equipamientos e instalaciones. Identificación de elaboraciones. Distribución, puntos de apoyo al servicio y fórmula de presentación. Esquemas y ejemplificaciones de las diferentes clases de servicios.
41. Área de consumo de elaboraciones culinarias: Comedor. Mobiliarios, equipo y otros utensilios básicos para efectuar el servicio: Identificación y caracterización. Esquemas y tipos de servicios: Diferenciaciones. Operaciones de pre-servicio. Esquemas de los diferentes tipos de servicio.
42. Seguridad y prevención en el área de cocina y obradores de pastelería y panadería. Normativa sobre instalaciones y equipos. Manipulación de alimentos. Factores de riesgos en los procesos culinarios.
43. La higiene en los procesos culinarios, pasteleros y de panificación. Causas de alteraciones en alimentos y elaboraciones. Tox infecciones habituales. Mecanismos de transmisión. Descripción y desarrollo de técnicas de limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales comunes destinados al área de cocina y de un obrador.
44. Ofertas gastronómicas. Clases. Descripción de los elementos que las componen. Desarrollo de ejemplificaciones.



45. Descripción del concepto de calidad y su evolución histórica en los sectores de restauración y panadería y pastelería. Normas aplicables al seguimiento de la calidad. Funciones y características. Herramientas para su evaluación.
46. Desarrollo histórico de la gastronomía. Hábitos y cambios alimentarios importantes en la historia. Evolución de la gastronomía. Características actuales en la restauración.
47. Obrador o área de producción pastelera y de panadería: Instalaciones y zonas que la componen. Funciones. Ubicación y relación con el departamento o establecimiento de consumo. Nuevas tendencias.
48. Identificación y características de la leche, nata, coberturas y chocolate indicando su clasificación y formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería y características nutricionales.
49. Identificación y características de la harina y azúcar indicando su clasificación y formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería y características nutricionales.
50. Identificación y características de las esencias, colorantes, gasificantes, conservantes y productos análogos indicando su clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería.
51. Cremas, rellenos y almíbares. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones.
52. Merengues, confituras y mermeladas. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones.
53. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas esponjosas. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados.
54. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas estiradas (Quebradas-sableux) y hojaldres. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados.
55. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas fermentadas (Duras: Pan de molde, inglés, brioches, pasta levadura para bollería...blandas: Choux, Savaryn, Orly...). Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados que se deben obtener.
56. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados.
57. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros tipo: Helados, biscuit, sorbetes elementales. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados.



58. Caracterización y clasificación de productos de panadería: Diferentes tipos de pan. Desarrollo de ejemplos. Sistema o técnicas de panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados.
59. Decoración y presentación de elaboraciones pasteleras y de repostería: Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas. Diseño de modelos gráficos y bocetos. Aplicaciones y ejemplificaciones básicas.
60. Escaparatismo y expositores de productos de pastelería y panadería. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños.
61. Procesos de panificación industrial. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales.
62. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. Definición y caracterización de la pastelería-repostería regional.
63. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado para elaboraciones obtenidas en el ámbito de una cocina u obrador: Caracterización de cada uno de ellos. Equipos e instrumentos necesarios, diferencias, ventajas, procesos de ejecución. Resultados.
64. Procesos de producción culinaria. Descripción de posibles planificaciones del trabajo. Circuitos de información que se generan. Flujos de géneros, productos y desperdicios.



# TEMARIO DEL CUERPO DE PROFESORAS/ES TÉCNICAS/OS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROCEDIMIENTOS DE DIAGNOSTICO CLÍNICO Y ORTOPROTÉSICA

Orden de 1 de febrero de 1996 por la que se aprueban los temarios que han de regir en los procedimientos de ingreso, adquisición de nuevas especialidades y movilidad para determinadas especialidades de los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional.

**(Publicado en el B.O.E. de 13 de febrero de 1.996)**

1. La farmacia como unidad integrada en el sistema de salud: Competencias y funciones que debe asumir según la legislación.
2. La receta médica: Cumplimentación; tipos de recetas; libro recetario. Criterios de no dispensación.
3. Nomenclatura del medicamento. Clasificaciones utilizadas en farmacia. Relación medicamento-efecto.
4. Normativa de almacenamiento, conservación y transporte de productos farmacéuticos y parafarmacéuticos.
5. Técnicas de información al cliente. Conocimiento psicológico del paciente/cliente.
6. Productos de parafarmacia. Definición, tipos, clasificación y características.
7. Organización y funciones de otros servicios farmacéuticos: Botiquines de medicamentos; farmacia hospitalaria; almacenes de distribución de medicamentos.
8. Fundamentos y criterios de actuación en situaciones de primeros auxilios.
9. Tipología básica de consulta médica en un establecimiento de farmacia: Medida de constantes vitales y parámetros somatométricos; protocolos de actuación para tratamiento de síntomas menores; automedicación; reacciones adversas a medicamentos; farmacovigilancia.
10. Biofarmacia y Farmacocinética. Concepto y determinación de biodisponibilidad. Vías de administración de medicamentos.



11. Operaciones fundamentales de farmacotecnia.
12. Formas farmacéuticas. Tipos y normas de preparación.
13. El agua para uso farmacéutico. Características y utilidades.
14. Excipientes de uso farmacéutico. Clasificación, utilización y propiedades.
15. Métodos de elaboración por interposición de fases. Definición y significación farmacéutica. Clasificación. Factores de formación y estabilidad.
16. Estabilidad de principios activos y productos químicos. Criterios de conservación y caducidad.
17. Historia de las unidades de medida en farmacia. Sistema métrico decimal. Sistema Internacional de Unidades. Dosificación y cálculo de dosis.
18. Material e instrumental utilizado en el laboratorio de Farmacia Galénica. Definición, tipos, utilización y mantenimiento de los mismos.
19. Control de calidad de las materias primas y material de acondicionamiento que intervienen en la elaboración de productos farmacéuticos.
20. Toma de muestras en el laboratorio para realización de análisis clínicos. Preparación y conservación de muestras para su análisis inmediato o diferido.
21. Fotometría de reflectancia. Aplicaciones en el laboratorio de farmacia.
22. Fundamento de los test inmunológicos en las determinaciones más comunes de un laboratorio de farmacia.
23. Técnicas de procesamiento de residuos biológicos y no biológicos. Normativa vigente.
24. Estructura de la célula eucariota. Funciones y especialización de las mismas.
25. El microscopio. Técnicas microscópicas en el laboratorio de citología.
26. Técnicas de identificación de las células de la sangre: Métodos morfológicos, histoquímicos e inmunológicos. Características que permiten la diferenciación. Citometría de flujo.
27. Recuento celular: fundamento, técnica y aplicaciones.
28. Alteraciones cualitativas y cuantitativas de la serie roja y de la serie blanca. Estudios analíticos utilizados para el diagnóstico diferencial.
29. Fisiopatología de la coagulación. Pruebas de laboratorio utilizadas para detectar alteraciones en el sistema de la coagulación. Aparatos utilizados.



30. Fisiopatología de la hemoglobina. Pruebas de laboratorio utilizadas para el diagnóstico diferencial de sus alteraciones.
31. Estructura, funciones, organización y normativa de un Banco de Sangre.
32. Técnicas de obtención, preparación, fraccionamiento y conservación de hemoderivados de origen humano.
33. Pruebas de compatibilidad donante-receptor de un hemoderivado. Técnicas de detección e identificación de anticuerpos irregulares.
34. Inmunidad celular. Células efectoras de la inmunidad celular. Citoquinas, linfoquinas e interleuquinas.
35. Inmunidad humoral. Inmunoglobulinas.
36. Sistema del complemento. Utilizaciones diagnósticas del sistema de complemento.
37. Diagnóstico inmunológico de procesos autoinmunes en el laboratorio de diagnóstico clínico.
38. Cáncer e inmunidad. Marcadores tumorales.
39. Morfología, estructura, metabolismo y crecimiento bacterianos.
40. Técnicas de limpieza, desinfección y esterilización de material de laboratorio, residuos biológicos e instalaciones.
41. Técnicas de visualización microscópica de microorganismos. Examen en fresco. Tinciones: Clasificación y aplicaciones.
42. Medios de cultivo. Tipos, clasificación, enumeración, elaboración general y utilización de los mismos. Técnicas de inoculación, incubación y recuento de una muestra biológica en un medio de cultivo.
43. Taxonomía, clasificación y nomenclatura de los microorganismos.
44. Conceptos generales de epidemiología de las enfermedades infecciosas. Flora normal del ser humano. Condiciones de patogenicidad de los microorganismos. Colonización, infección y enfermedad.
45. Procedimientos de identificación bacteriana. Sistemas manuales y automáticos. Últimas tendencias en identificación.
46. Enfermedades de transmisión sexual. Agentes etiológicos y métodos de recuperación e identificación por el laboratorio.
47. Bacterias anaerobias. Técnicas especiales de recogida, procesamiento, cultivo e identificación.



48. Micobacterias. Clasificación, recogida, procesamiento e identificación de las mismas.
49. Técnicas de determinación de la susceptibilidad antimicrobiana. Antimicrobianos: Clasificaciones, acción y utilización.
50. Características y clasificación de los virus implicados en procesos infecciosos humanos. Toma de muestras, transporte, procesamiento e identificación de agentes virales. Cultivos celulares.
51. Toma de muestras, clasificación, técnicas de recuperación y métodos de identificación de parásitos humanos (hongos, protozoos y helmintos).
52. Diagnóstico y seguimiento serológico de enfermedades infecciosas bacterianas. Técnicas inmunológicas utilizadas.
53. Diagnóstico y seguimiento serológico de infecciones víricas: Hepatitis virales y SIDA. Marcadores utilizados.
54. Características físicas, químicas y biológicas del agua. Análisis de las mismas.
55. Contaminación del agua. Tipos de contaminación. Fuentes de contaminación.
56. Plantas potabilizadoras. Estructura, procesos y dispositivos. Puntos críticos y puntos de vigilancia. Potabilización de aguas. Plantas depuradoras de aguas residuales. Estructura, puntos críticos y puntos de vigilancia. Legislación.
57. Criterios sanitarios que deben cumplir los sistemas de captación, almacenamiento, conducción, distribución y depósitos reguladores de aguas de consumo público. Legislación.
58. Características higiénico-sanitarias de las zonas públicas de baño. Legislación. Procesos de depuración y tratamiento del agua de las piscinas.
59. Criterios técnico-sanitarios y normas legales de los sistemas de alcantarillado, depuración y vertido de las aguas residuales. Legislación.
60. Técnicas de muestreo para análisis de aguas: Potable, envasada, residual y de baño. Legislación.
61. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por el agua.
62. Procedimientos realizados en la elaboración/transformación de alimentos. Criterios sanitarios en la manipulación, envasado y etiquetado de los alimentos. Criterios y normas de calidad físico-química y microbiológica de los alimentos.
63. Normativa sanitaria que deben cumplir los establecimientos de comercialización de alimentos. Alteraciones en la calidad estética y organoléptica de los alimentos: Su relación con deficiencias en alguna fase del proceso elaboración-transformación-comercialización.





64. Técnicas de toma de muestras para análisis microbiológico, químico y organoléptico de los alimentos, en función de los establecimientos y estudios a realizar.
65. Características de los alimentos: Alteración, adulteración y contaminación de alimentos. Aditivos alimentarios. Código Alimentario Español.
66. Efectos sobre la salud asociados a la contaminación de alimentos. Detección y control de las toxiinfecciones alimentarias. Legislación técnico-sanitaria sobre alimentos.
67. Equipos e instalaciones necesarios para la realización de exploraciones radiológicas: Fundamento, elementos que lo componen, prestaciones técnicas y parámetros de control.
68. Registros radiológicos: Sistemas y materiales utilizados. Tipo, número y angulación de las proyecciones. Técnicas de marcado e identificación de placas. Película y chasis. Linealidad, sensibilidad, resolución y uniformidad de los equipos radiológicos.
69. El paciente/cliente radiológico. Técnicas de movilización/inmovilización en función de las características del paciente, del tipo de exploración solicitada y de la zona anatómica. Patrones de posicionamiento. Técnicas de protección radiológica a pacientes/clientes.
70. Biomecánica del aparato locomotor. Toma de medidas y registro de variables antropométricas.
71. Ortoprotésica y productos ortoprotésicos. Diseño de ortesis, prótesis, ortoprótesis y ayudas técnicas.
72. Procesos de fabricación de prótesis removible de resinas. Técnicas de montaje de dientes y de modelado en ceras. Procedimientos de polimerización de resinas, de confección de retenedores y de realización de composturas y rebases. Técnicas de repasado y pulido.
73. Prótesis parcial removible metálica: Retenedores, revestimientos, técnicas de colado y repasado, y soldadura de prótesis.



# TEMARIO DEL CUERPO DE PROFESORAS/ES TÉCNICAS/OS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES

Orden de 1 de febrero de 1996 por la que se aprueban los temarios que han de regir en los procedimientos de ingreso, adquisición de nuevas especialidades y movilidad para determinadas especialidades de los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional.

**(Publicado en el B.O.E. de 13 de febrero de 1.996)**

1. Vigilancia del paciente: signos a observar, valorar y anotar. Constantes vitales: definición, técnicas de cuantificación y registro. Técnicas de medidas somatométricas.
2. Higiene y aseo del enfermo. La piel.
3. Descripción anatómica y bases fisiológicas del aparato urinario: riñón y vías urinarias. Fisiología renal.
4. Valoración del estado de salud. Técnicas de exploración médica.
5. Anatomofisiología de la mecánica articular: actividad y ejercicio.
6. Técnicas de movilización, traslado y deambulación.
7. Respuestas fisiológicas a la inmovilidad. Etiología y patogenia de las úlceras por decúbito.
8. Farmacología general: formas farmacéuticas, mecanismos de actuación, vías de administración e indicaciones y contraindicaciones.
9. Automedicación. Reacciones adversas a medicamentos. Farmacovigilancia.
10. Fundamentos y criterios de actuación en situaciones de primeros auxilios. Descripción de técnicas.
11. Descripción anatómica y bases fisiológicas del aparato circulatorio: anatomía del corazón y grandes vasos. Fisiología cardiovascular.
12. Descripción anatómica y bases fisiológicas del aparato respiratorio: vías respiratorias y pulmón. Fisiología.



13. Concepto, fundamento y técnicas de limpieza, desinfección y esterilización.
14. Estructura y composición de una unidad de paciente.
15. Concepto, etiología, epidemiología y medidas de prevención de las infecciones nosocomiales.
16. Principios metodológicos de las técnicas generales de cuidados a pacientes.
17. Técnicas de procesamiento de residuos clínicos biológicos y no biológicos: normativa vigente. Recogida y transporte de muestras biológicas a otras unidades.
18. Área de trabajo en consultas odontológicas: funcionamiento, características, prestaciones y mantenimiento del material y equipos.
19. Transmisión de enfermedades y control de la contaminación en la clínica dental. Higiene y protección de trabajadores y pacientes.
20. Instrumentación básica y secuencia de posiciones en los procedimientos de instrumentación y ayuda en consultas odontológicas.
21. Normas fundamentales de protección radiológica: riesgos, efectos, vigilancia médica de los trabajadores profesionalmente expuestos, control dosimétrico y medidas de protección del personal y de los pacientes.
22. Radiografía intra y extraoral: material, equipos, técnicas de proyección y de almacenamiento.
23. Normativa sobre seguridad e higiene en centros e instituciones sanitarias: Manual de seguridad y plan de emergencias. Aplicación en el laboratorio de Anatomía Patológica y Citología.
24. Microscopía: fundamentos y tipos.
25. Microtomía de tejidos: equipo y técnicas de corte.
26. Técnicas de tallado, fijación e inclusión en Anatomía Patológica y Citología: fundamento, metodología y aplicaciones.
27. Técnicas de coloración y tinción en Anatomía Patológica y Citología: fundamento, metodología y aplicaciones.
28. Técnicas histoquímicas e inmunohistoquímicas de identificación en Anatomía Patológica y Citología: fundamento y aplicaciones.
29. Fundamentos básicos de las técnicas fotográficas: tipos de luz, materiales fotosensibles y tipos de cámaras. Principales aplicaciones de la fotografía médica.
30. Técnicas y materiales utilizados en la fotografía de muestras necróticas.



31. Técnicas de microfotografía: metodología y aplicaciones.
32. Alimentación, nutrición y dietética: aspectos históricos y sociales.
33. Anatomofisiología de la ingestión, digestión y absorción de alimentos.
34. Alimentación y salud: necesidades nutritivas e ingestas recomendadas.
35. Elaboración de dietas adaptadas a las necesidades del individuo sano. Aplicaciones informáticas para el cálculo, adaptación y elaboración de dietas.
36. Composición y clasificación de los alimentos por su función nutritiva y origen.
37. Características organolépticas, químicas y nutritivas de los alimentos.
38. Microbiología aplicada a la alimentación: usos industriales.
39. Cadena alimentaria de los principales grupos de alimentos.
40. Factores extrínsecos e intrínsecos de los alimentos implicados en los tratamientos tecnológicos de conservación, higienización y regeneración de los mismos.
41. Tratamientos físicos y químicos de conservación, higienización y regeneración de los alimentos. Relación con las características de los mismos y fase de la cadena alimentaria.
42. Alteración y adulteración en los alimentos. Efectos organolépticos, químicos y nutritivos. Repercusión en la salud de personas y colectivos. Sustancias tóxicas naturales de los alimentos: caracterización, riesgos para la salud humana y medidas de prevención.
43. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos: origen, causas y riesgos para la salud. Características generales de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
44. Parámetros indicadores de la calidad de los alimentos: definición, valores de referencia y normas de calidad.
45. Valoración del estado nutricional del individuo: historia dietética, somatometría y pruebas de laboratorio.
46. Técnicas de toma de muestras en alimentos: material, instrumental, medios de conservación y transporte. Normativa legal sobre toma de muestras.
47. Métodos analíticos cualitativos de determinación de las características físico-químicas y microbiológicas de los alimentos. Técnicas de preparación de las muestras para su análisis.
48. Características generales de los equipos e instrumental utilizados en las determinaciones físico-químicas y microbiológicas de los alimentos: descripción y aplicaciones.



49. Legislación alimentaria: Código Alimentario Español, reglamentación, normas de calidad y otras normas de vigilancia y control.
50. Características generales de los procedimientos de manipulación y elaboración de los alimentos en condiciones de seguridad. Factores contribuyentes en la transmisión de enfermedades.
51. Modelos sanitarios. Estructura del Sistema Sanitario Público en España.
52. Estructuras orgánicas y funcionales de instituciones sanitarias públicas y privadas.
53. Sistemas de almacenamiento de documentación clínica. Organización y gestión de archivos clínicos.
54. Estadística descriptiva: población, muestra y técnicas de muestreo. Aplicación a la explotación de datos sanitarios.
55. Estadística inferencial: tablas estadísticas, tratamiento de la información recogida y tipos de representación gráfica. Contraste de hipótesis. Aplicación a la explotación de datos sanitarios.
56. Demografía: índices demográficos e indicadores sanitarios. Aplicación en la validación y explotación de las bases de datos sanitarios.
57. Epidemiología: factores de frecuencia y distribución. Aplicación en la validación y explotación de las bases de datos sanitarios.
58. Arquitectura de un sistema informático básico y sus periféricos: unidades de entrada/salida de datos y sistemas de almacenamiento de datos.
59. Sistema operativo. Comandos. Sistemas de protección de datos y de recuperación de la información: perfil de búsqueda.
60. Programas de utilidades, accesorios al sistema operativo: procesadores de texto, procesadores de gráficos, bases de datos, hojas de cálculo, programas estadísticos y de gestión y control.
61. Anatomía, fisiología y patología del aparato estomatognático.
62. Exploración intraoral y extraoral: técnicas, material y evaluación.
63. Técnicas de prevención en Odontología: exploración y registro de caries, sellado de fosas y fisuras y tratamientos con flúor.
64. Exploración y registro periodontal. Pruebas específicas de determinación de susceptibilidad a la caries y a la enfermedad periodontal.
65. Exploración y detección del cálculo dental. Tipos de depósitos.
66. Índices de placas y gingivales.



67. Hipersensibilidad dental: etiología y tratamiento.

68. Pulido dentario: tinciones dentales y técnicas de pulido.

69. Técnicas de eliminación de depósitos macroscópicos: indicaciones, contraindicaciones, precauciones, características y aplicaciones de los instrumentos sónicos y ultrasónicos que se utilizan.



# TEMARIO DEL CUERPO DE PROFESORAS/ES TÉCNICAS/OS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## SERVICIOS A LA COMUNIDAD

Orden de 1 de febrero de 1996 por la que se aprueban los temarios que han de regir en los procedimientos de ingreso, adquisición de nuevas especialidades y movilidad para determinadas especialidades de los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional.

**(Publicado en el B.O.E. de 13 de febrero de 1.996)**

1. La realidad social. Ámbitos de la intervención social. Evolución y modelos de intervención. Los Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Aspectos actitudinales de la intervención.
2. La investigación social: evaluación de los grupos y de los contextos sociales. Técnicas para la recogida de datos. Técnicas de análisis. Elaboración de conclusiones.
3. Etapas del desarrollo humano: infancia, adolescencia, madurez y senectud. Implicaciones desde la perspectiva educativa y social: proyectos, instituciones y asociaciones.
4. La educación en valores como eje metodológico en la intervención social y educativa en el ser humano (educación moral y cívica, educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos, educación ambiental, educación para la salud, educación sexual, educación vial y educación del consumidor).
5. Ocio y tiempo libre. Características del ocio en la sociedad actual. Implicaciones en el desarrollo social. Necesidades y demandas sociales. Criterios pedagógicos de las actividades socioeducativas y de tiempo libre. Atención a colectivos con dificultades especiales: ayudas técnicas, ajuste de programas, técnicas y actividades.
6. Proceso de planificación: niveles de concreción (plan, programa y proyecto) y fases. Elaboración de programas: modelos, tipos y elementos. El proyecto como eje de la intervención: fases y características. Elaboración de proyectos de ocio y tiempo libre.
7. El proceso evaluador: fases, agentes, problemas habituales. Estrategias de evaluación: técnicas e instrumentos; clasificación, descripción y pautas de aplicación. Metodología de investigación-acción. Evaluación en ocio y tiempo libre.
8. Técnicas y métodos de animación en el campo de ocio y tiempo libre. Organización de actividades socioeducativas y de tiempo libre. Valor social, relacional y afectivo del juego. Clasificación de los juegos. Aplicación sociocultural del juego. Ludoteca: organización y criterios de selección de materiales.





9. Organización de los recursos: programas de actividades y centros de recursos. Biblioteca: selección, catalogación y organización. Animación a la lectura. Géneros literarios. Talleres: tipos, metodología y materiales.
10. La Animación Sociocultural: nacimiento y evolución. Concepto de Animación Sociocultural, objetivos y funciones. Animación Sociocultural y valores. Otros conceptos próximos: educación permanente, educación formal y no formal, educación informal y educación de adultos. La Animación Sociocultural en España y en la Unión Europea.
11. El Animador Sociocultural. Ámbito profesional y tipos. Funciones, valores, capacidades y actitudes. Su rol en la intervención de programas socioculturales. La colaboración con otros profesionales.
12. El grupo: concepto y tipos. Reparto de funciones en el grupo: los roles. Dinámica grupal: concepto y técnicas aplicables en el ámbito de la Animación.
13. Los recursos en la Animación Sociocultural: análisis y organización. Recursos de la comunidad y su utilidad en el campo de la Animación cultural: etnográficos, históricos, económicos, culturales, ecológicos y geográficos.
14. Intervención comunitaria: concepto. Estructura y organización comunitaria en la sociedad actual. Ámbitos de intervención comunitaria. El asociacionismo.
15. Intervención cultural: concepto. La cultura en la sociedad actual. Ámbitos de intervención cultural. Patrimonio histórico-artístico y fundaciones.
16. Los medios de comunicación social: prensa, radio, cine y televisión. El impacto de la imagen. Influencia de la televisión, el cine y la publicidad: alfabetización icónica.
17. Organismos internacionales para la cooperación. Programas de la Unión Europea relacionados con la acción social. Organizaciones No Gubernamentales: características. Voluntariado social.
18. La expresión y representación como recursos de Animación. Artes de representación. El juego dramático. Teoría y práctica del espectáculo teatral y no teatral. Técnicas de expresión corporal y vocal. Técnicas de expresión musical. Recursos y técnicas de producción manual.
19. Diferentes modalidades de atención a la infancia en España, Unión Europea y otros países relevantes: características generales y finalidades. Aspectos fundamentales y su organización.
20. Los derechos del niño. Marco legal. La infancia en situación de riesgo social. Indicadores de riesgo. Indicadores del maltrato infantil. Servicios especializados dentro de una política de bienestar social: adopción y acogimiento familiar, centros de acogida e intervención con las familias.



21. La Escuela Infantil en el Sistema Educativo Español. Marco legal. Características generales, finalidades, estructura curricular y áreas de aprendizaje. Características propias del primer ciclo. Especificaciones para cero-un año.
22. Elementos básicos de organización de un Centro de Educación Infantil: recursos metodológicos, espaciales, temporales y materiales. Funciones y organización del equipo educativo. Documentos de planificación de la actividad educativa. La inserción del Centro en el medio social. Colaboración familia-centro.
23. La evaluación en la Escuela Infantil y en otros ámbitos de atención a la infancia: fines, funciones y tipos. Procedimientos e instrumentos. Importancia de la evaluación inicial. La observación. Información a las familias y/u otros agentes. Metodología de investigación-acción.
24. Aprendizaje y desarrollo. Bases psicopedagógicas del aprendizaje. Teorías explicativas del proceso de enseñanza-aprendizaje. Implicaciones educativas: modelos didácticos. Modelos predominantes en el actual Sistema Educativo.
25. Perfil del Técnico Superior en Educación Infantil: funciones, valores, capacidades y actitudes. Su rol en los programas de intervención infantil. La colaboración con otros profesionales.
26. La atención a la diversidad en los centros infantiles. Factores de diversidad en la infancia. Las necesidades educativas especiales. La integración escolar: objetivos y recursos. Colaboración centro-familia-otros agentes externos.
27. Características generales del niño y la niña hasta los seis años. Principales factores que intervienen en su desarrollo. Etapas y momentos más significativos. Implicaciones educativas.
28. Desarrollo físico del niño y de la niña hasta los seis años. Factores condicionantes. Parámetros y técnicas de seguimiento del desarrollo somático. Enfermedades más frecuentes. Etiología, síntomas y pautas de intervención. Prevención de accidentes y primeros auxilios. Normativa vigente.
29. La atención a las necesidades básicas en la primera infancia. La atención a las necesidades, eje metodológico de cero a seis años. Evolución de las necesidades de alimentación, higiene y sueño. Importancia de las rutinas diarias. Rutinas y educación de hábitos. Importancia de los factores afectivos y de relación. Colaboración familia-centro. El período de adaptación.
30. Alimentación, nutrición y dietética. Necesidades según la edad (cero a seis años). Alimentación equilibrada y planificación de menús. Errores alimenticios en la infancia. Trastornos infantiles en la alimentación, su abordaje. Las horas de comer: momentos educativos. Criterios de organización del comedor infantil.
31. Actividad física y mental y salud. Actividad y descanso. Necesidades y ritmos de sueño de cero a seis años: criterios educativos. La fatiga infantil. Trastornos del sueño, su abordaje. Diseño de espacios apropiados para el sueño.



32. Higiene general e individual. La higiene del entorno familiar y escolar. Higiene y salud. La escuela como agente de salud: Educación para la salud. Adquisición de hábitos de higiene en la infancia. Los momentos de higiene: momentos educativos. El control de esfínteres, sus trastornos y abordaje. Criterios para la organización de espacios de higiene personal.

33. Los hábitos y las habilidades sociales en la infancia. Programas de desarrollo, adquisición y seguimiento: fases y organización de recursos. Seguimiento y evaluación de los programas. Trastornos más frecuentes: caracterización. Técnicas de modificación cognitivo-conductuales. Colaboración de la familia y otros agentes externos.

34. El juego infantil, eje metodológico de la intervención en cero a seis años. Teorías del juego. Características y clasificaciones. Juego y trabajo. Juego y desarrollo. La observación en el juego infantil: procedimientos e instrumentos. El rol del adulto en el juego. Criterios de selección de los juegos. El juego en los proyectos recreativos infantiles: excursiones, fiestas, colonias, campamentos y otros.

35. Los juguetes como recurso didáctico: análisis y valoración del juguete. Criterios de selección y clasificación de juguetes. Adecuación juguete-edad. Equipamientos de juego en el exterior. Normas de seguridad de los juguetes. Los juguetes y la educación para el consumo.

36. Desarrollo del lenguaje oral: teorías explicativas. Factores condicionantes. Lenguaje y pensamiento. Evolución del lenguaje hasta los seis años. La comunicación no verbal. Importancia del lenguaje en el desarrollo integral del niño. Estrategias de actuación y recursos. El lenguaje en el currículo de la Educación Infantil. Trastornos más frecuentes en el lenguaje de cero a seis años y papel del educador.

37. Expresión corporal: el gesto y el movimiento. Posibilidades expresivas en la primera infancia. Expresión corporal y desarrollo integral del niño. La expresión corporal en la construcción de la identidad. La expresión corporal en el currículum de la Educación Infantil. Estrategias de actuación y recursos.

38. Expresión plástica: el color, la línea, el volumen y la forma. Evolución del gesto gráfico de cero a seis años. El desarrollo integral y la expresión plástica. La expresión plástica en el currículum de la Educación Infantil. La creatividad y la expresión plástica. Estrategias de actuación. Criterios de selección de recursos.

39. Expresión musical: el sonido, el silencio y el ritmo. La música en las actividades infantiles. La educación vocal en los primeros años. Las audiciones. Expresión musical y el desarrollo integral. La expresión musical en el currículum de la Educación Infantil. Estrategias de actuación y recursos.

40. Literatura infantil: géneros y criterios de selección. El cuento: su valor educativo. Tratamiento de un cuento: técnicas de narración. Géneros de cuentos. Actividades a desarrollar a partir de los recursos literarios. Literatura y globalización. El rincón de los libros.



41. La intervención social. La intervención en integración y marginación social: concepto y teorías. Marco histórico. Situación actual en España y en la Unión Europea. Ámbitos de aplicación: individuales y sociales.
42. Ámbitos profesionales de la integración social. Ocupaciones, funciones, valores, capacidades y actitudes. Equipos interdisciplinares. Normas de higiene y seguridad. Procedimientos de aplicación.
43. Instituciones públicas y empresas privadas dedicadas a servicios sociales: planificación y organización de recursos humanos, administrativos, económicos y materiales.
44. Unidades de convivencia: concepto, tipología y dinámica. Autonomía y detección de las necesidades de las unidades de convivencia. Situaciones graves de riesgo: sus causas y efectos. Procesos de intervención para su inserción social.
45. Proyectos de intervención en unidades de convivencia. La programación y sus elementos. La descripción de las técnicas específicas de intervención familiar. Su evaluación.
46. Principales recursos para la intervención en las unidades de convivencia: la ayuda a domicilio, situaciones que la provocan. La educación familiar en los ámbitos del consumo, de la salud y de la gestión económica. Tratamiento de las dificultades de relación familiar entre sus componentes: padres, pareja e hijos. Apoyo personal. Pautas para la resolución de conflictos.
47. Ayudas técnicas para la vida cotidiana, según tipo de carencia o necesidad: características, usos, criterios y posibilidades de adaptación. Vivienda: características generales e instalaciones de riesgo. Pautas y normas de seguridad. Diseño de la organización de un domicilio en un caso de discapacidad. Procedimientos de supervisión de los auxiliares de ayuda a domicilio y de los no profesionales.
48. Programas de habilidades sociales y autonomía personal: fases y recursos. Evaluación y seguimiento. Aplicación en los diferentes colectivos susceptibles de intervención.
49. Inserción ocupacional: concepto. Marco legal. Respuestas del mundo laboral y formativo en la sociedad actual. Sectores con especial dificultad: menores, marginación, mujeres y discapacitados. Los valores y las actitudes en el mundo laboral. Iniciativas, programas y proyectos actuales.